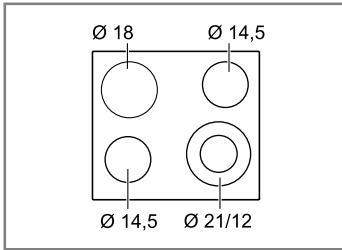
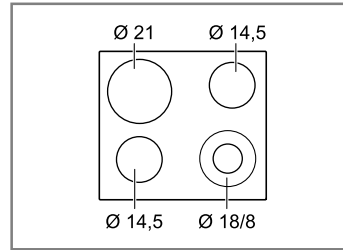


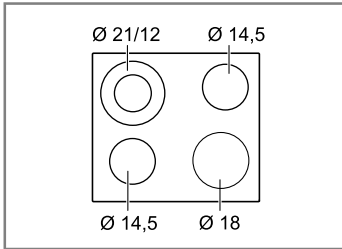
**PKF6..FP.., PKF7..FP..**



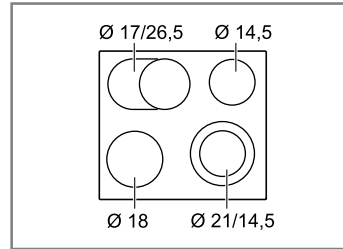
**PKF6..FP.G, PKF6..FP.R**



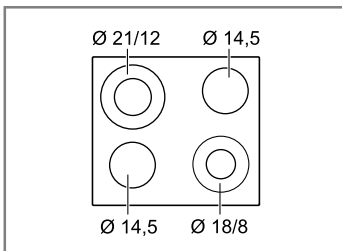
**PKF63..FP.., PKF64.FP.C, PKF65.FP..**



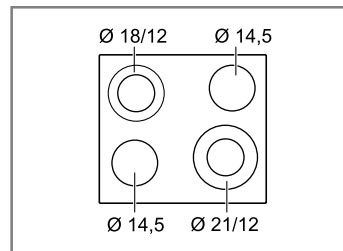
**PKN6..FP..**



**PKG6..FP..**



**PKG7..FP..**



**Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.**



## Cuprins

### MANUAL DE UTILIZARE

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | <b>Siguranța</b> .....  | 44 |
| 2    | <b>Prevenirea prejudiciilor materiale</b> .....                 | 46 |
| 3    | <b>Protecția mediului și economisirea</b> .....                 | 46 |
| 4    | <b>Cunoașterea</b> .....  | 47 |
| 5    | <b>Utilizarea de bază</b> .....                                 | 48 |
| 6    | <b>Funcția Powerboost</b> .....                                 | 50 |
| 7    | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> ..... | 50 |
| 8    | <b>Funcții de timp</b> .....                                    | 50 |
| 9    | <b>Deconectare automată</b> .....                               | 51 |
| 10   | <b>Protecție la ștergere</b> .....                              | 51 |
| 11   | <b>Afișaj pentru consumul de energie</b> .....                  | 52 |
| 12   | <b>Setările de bază</b> .....                                   | 52 |
| 13   | <b>Curățare și îngrijire</b> .....                              | 53 |
| 14   | <b>Remediați defecțiunile</b> .....                             | 53 |
| 15   | <b>Evacuarea ca deșeu</b> .....                                 | 54 |
| 16   | <b>Serviciul clienți</b> .....                                  | 55 |
| 17   | <b>INSTRUCȚIUNI DE MONTARE</b> .....                            | 55 |
| 17.1 | <b>Montarea în siguranță</b> .....                              | 55 |

## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și informațiile privind produsul în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

### 1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este oprită.

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

## 1.4 Utilizarea în siguranță

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.
- ▶ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extincătoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.

- ▶ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.  
→ *Pagina 55*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- ▶ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Dacă există lichid între fundul oalei și ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

## 2 Prevenirea prejudiciilor materiale

### ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.

- ▶ Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.

- ▶ Nu așezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

- ▶ Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.

Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.

- ▶ Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.
- ▶ Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

### 2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

Aici găsiți cele mai frecvent întâlnite defecțiuni și sfaturi cum să evitați apariția acestora.

| Defecțiune        | Cauză  | Măsură   |
|-------------------|--|--|
| Pete              | Preparate revărsate                          | Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei. |
| Pete              | Produse de curățare neadecvate               | Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.                    |
| Zgârieturi        | Sare, zahăr sau nisip                        | Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.                          |
| Zgârieturi        | Baze abrazive ale oalelor sau a tigăilor     | Verificați vesela.   |
| Decolorare        | Produse de curățare neadecvate               | Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.                    |
| Decolorare        | Frecare cu bazele oalelor de ex. aluminiu    | Ridicați oalele și tigăile când le mișcați.  |
| Deformare concavă | Zahăr sau alimente cu conținut mare de zahăr | Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei. |

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

### 3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

**Recomandare:** Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor.

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

- Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

- Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

- Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Preparați cu o cantitate mică de apă.

- Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătire cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

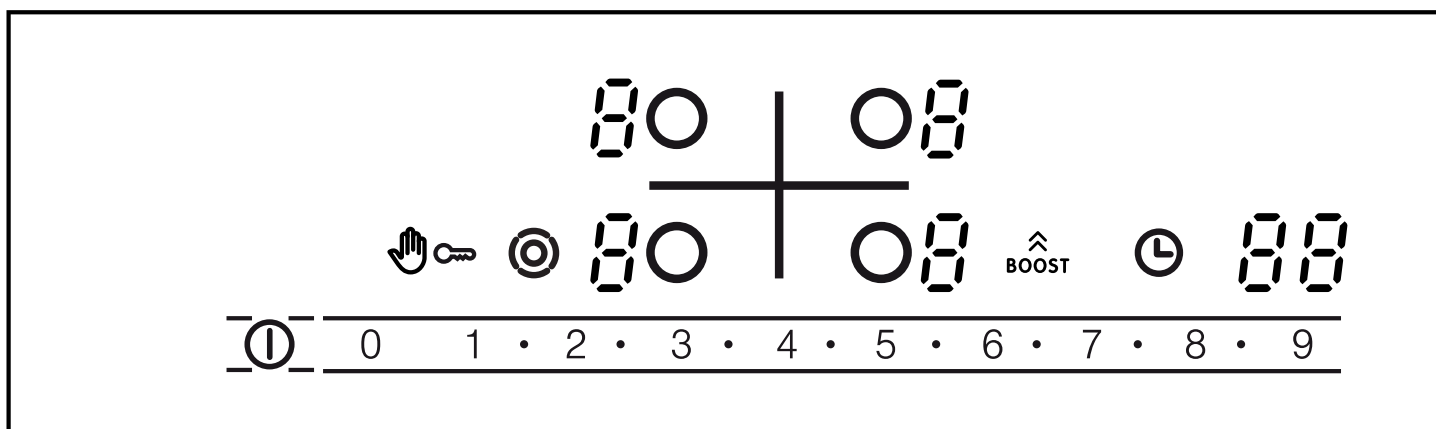
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

## 4 Cunoașterea

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite plite. Dimensiunilor plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → *Pagina 2*

### 4.1 Panou de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



### 4.2 Afișaje

Pe afișaje apar valorile setate și funcțiile.

| Afișaj | Denumire                    |
|--------|-----------------------------|
| 1-9    | Trepte de preparare termică |
| H / h  | Căldură reziduală           |
| b      | Funcția Powerboost          |
| 88     | Temporizator                |

### 4.3 Panouri tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

| Panou tactil | Denumire   |
|--------------|--|
| ⓘ            | Înterupător principal                              |
| 👉🔑           | Protecție la ștergere                              |
| 👉🔑           | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor |
| 🎯            | Conectarea zonelor                                 |
| ○            | Selectarea ochiului de gătit                       |
| 1•2•3...9    | Domeniul de setări                                 |
| 🕒            | Temporizator                                       |
| ⏩<br>boost   | Powerboost   |

### Observații

- Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și a panourilor tactile. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

### 4.4 Zonele de gătit

Aici găsiți o prezentare generală a diferitelor conexiunilor ale zonelor de gătit.

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

Când porniți un ochi de gătit, acesta pornește la ultima valoare setată.

| Ochi de gătit | Nume                           | Conectarea și deconectarea           |
|---------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| ○             | Zonă de gătit cu un circuit    | Selectați zona de gătit.             |
| 🎯             | Zonă de gătit cu două circuite | Selectați zona de gătit. Atingeți 🎯. |
| CO            | Zona pentru cratițe            | Selectați zona de gătit. Atingeți 🎯. |

### Observații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
  - Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat și la putere maximă.
  - La ochiurile de gătit cu circuit multiplu, încălzirea ochiului de gătit și a zonelor conectate se poate conecta sau deconecta în diferite momente.
- Motive:
- Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
  - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
  - Se obține un rezultat mai bun la gătit.

### 4.5 Indicator de căldură reziduală

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare ochi de gătit. Nu atingeți ochiul de gătit atâta timp cât este aprins indicatorul de căldură reziduală.

| Afișajul | Semnificație   |
|----------|--|
| H        | Ochiul de gătit este atât de încins, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată. |
| h        | Ochiul de gătit este încins.   |

## 5 Utilizarea de bază

### 5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Dacă după ce ați deconectat aparatul și în primele 4 secunde îl reconectați acesta va fi pus în funcțiune cu setările anterioare.

### 5.2 Conectați plita

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și afișajele treptelor de preparare termică 2.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

### 5.3 Deconectați plita

Dacă toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde) plita se deconectează automat.

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Becul indicator de deasupra ① se stinge.
- ✓ Indicatoarele se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

### 5.4 Setarea zonelor de gătit

Pentru a putea efectua setări la un ochi de gătit aceasta trebuie să fie în prealabil selectat.

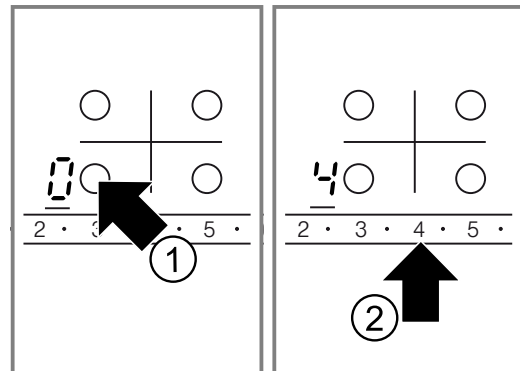
În domeniul de setări setați treapta de preparare termică dorită.

| Treapta de preparare |  |
|----------------------|--|
| 1                    | putere minimă  |
| 9                    | putere maximă  |
| .                    | Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară, de ex. 4. . |

### 5.5 Setarea treptelor de preparare termică

**Cerință:** Plita este conectată.

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
  - ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde 2. Sub afișajul treptelor de preparare termică se aprinde ..
2. Setați o treaptă de preparare termică în domeniul de setări.



### 5.6 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
2. Setați o treaptă de preparare termică în domeniul de setări.

### 5.7 Deconectarea zonei de gătit

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
2. Selectați 0 în domeniul de setări.
  - ✓ Dacă ați deconectat zona de gătit după aproximativ 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.

**Notă:** Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără să-l selectați din nou.

### 5.8 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.

Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare termică îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

### Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătit cu economie de energie. → Pagina 46

### Topire

| Preparatul           | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|----------------------|--|---|
| Ciocolată, glazură   | 1-1.                                     | -   |
| Unt, miere, gelatină | 1-2                                      | -   |

### Încălzire sau menținere la cald

|                                     |       |   |
|-------------------------------------|-------|---|
| Tocană, de exemplu, tocană de linte | 1-2   | - |
| Lapte <sup>1</sup>                  | 1.-2. | - |
| Cărnăciori în apă <sup>1</sup>      | 3-4   | - |

<sup>1</sup> Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

### Decongelare și încălzire

|                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| Spanac, congelat | 2.-3. | 10-20 |
| Gulaș, congelat  | 2.-3. | 20-30 |

### Poșare sau fierbere la foc mic

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Găluște, perișoare <sup>1,2</sup>                        | 4.-5. | 20-30 |
| Pește <sup>1,2</sup>                                     | 4-5   | 10-15 |
| Sos alb, de exemplu, sos Béchamel                        | 1-2   | 3-6   |
| Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos Hollandaise | 3-4   | 8-12  |

<sup>1</sup> Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

<sup>2</sup> Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

### Fierbere, gătit la aburi sau înăbușire

|                                      |       |       |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Orez cu cantitate dublă de apă       | 2-3   | 15-30 |
| Orez cu lapte                        | 1.-2. | 35-45 |
| Cartofi fierți în coajă              | 4-5   | 25-30 |
| Cartofi natur                        | 4-5   | 15-25 |
| Paste făinoase, fidea <sup>1,2</sup> | 6-7   | 6-10  |

<sup>1</sup> Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

<sup>2</sup> Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Tocană, supă                 | 3.-4. | 15-60 |
| Legume, proaspete            | 2.-3. | 10-20 |
| Legume, congelate            | 3.-4. | 10-20 |
| Mâncare în oala sub presiune | 4-5   | -     |

<sup>1</sup> Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

<sup>2</sup> Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

### Preparare înăbușită

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Rulade             | 4-5   | 50-60  |
| Friptură înăbușită | 4-5   | 60-100 |
| Gulaș              | 2.-3. | 50-60  |

### Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| Șnițel, natur sau pane   | 6-7   | 6-10     |
| Șnițel, congelat   | 6-7   | 8-12     |
| Cotlete, natur sau pane <sup>1</sup>                                     | 6-7   | 8-12     |
| Friptură, grosime de 3 cm  | 7-8   | 8-12     |
| Chiftele, grosime 3 cm <sup>1</sup>                                      | 4.-5. | 30-40    |
| Hamburger grosime 2 cm <sup>1</sup>                                      | 6-7   | 10-20    |
| Piept de pasăre, grosime 2 cm <sup>1</sup>                               | 5-6   | 10-20    |
| Piept de pasăre, congelat <sup>1</sup>                                   | 5-6   | 10-30    |
| Pește sau file de pește, natur   | 5-6   | 8-20     |
| Pește sau file de pește, pane  | 6-7   | 8-20     |
| Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește | 6-7   | 8-12     |
| Langustine, creveți  | 7-8   | 4-10     |
| Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete                            | 7-8   | 10-20    |
| Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic               | 7.-8. | 15-20    |
| Preparate la tigaie, congelate   | 6-7   | 6-10     |
| Clătite  | 6-7   | continuu |
| Omletă   | 3.-4. | continuu |
| Ouă ochiuri  | 5-6   | 3-6      |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori preparatul.


### Prăjire în baie de ulei

Prăjirea alimentelor pe porții de câte 150-200 g per porție în 1-2 l ulei. Preparați alimentele în vase fără capac.

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Produce congelate, de exemplu, cartofi pai sau crochete de pui | 8-9 | - |
| Crochete, congelate  | 7-8 | - |
| Carne, de exemplu, pui   | 6-7 | - |
| Pește, pane sau în aluat cu bere                               | 5-6 | - |
| Legume sau ciuperci, pane sau în aluat cu bere                 | 5-6 | - |
| Tempura  |     |   |

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu, gogoși sau berlineze, fructe în aluat cu bere | 4-5 | - |
|---|-----|---|

## 6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare 9. Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit care sunt marcate cu .



### 6.1 Activarea funcției Powerboost

#### AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind rapid.


- ▶ Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică nesupravegheat.

**Cerință:** Pentru a utiliza funcția Powerboost la zonele de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

1. Selectați zona de gătit.
  2. În domeniul de setări, atingeți .
- ✓ Se aprinde indicatorul .

### 6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Zona de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.



1. Selectați zona de gătit.
  2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată.
- ✓ Afișajul  se stinge.

## 7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați conectarea plitei de către copii.

### 7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

**Cerință:** Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Becul indicator de deasupra simbolului  se aprinde timp de 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

### 7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

### 7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este pornit automat atunci când deconectați plita.

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → Pagina 52

## 8 Funcții de timp




Aparatul dumneavoastră dispune de diferite funcții de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata sau un ceas de bucătărie cu alarmă.

### 8.1 Durata de preparare

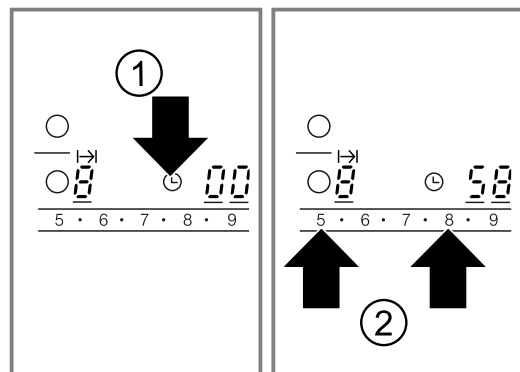
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate. Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

#### Reglarea duratei de preparare


**Cerință:** Ochiul de gătit este selectat și reglat.

1. Atingeți .
- ✓ Se aprinde afișajul  ochiului de gătit. La indicatorul temporizatorului se aprinde .



2. În următoarele 10 secunde reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.





- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare pentru ochiul de gătit selectat.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde  timp de 10 secunde. Afișajul  $I \rightarrow I$  luminează cu intensitate.

### Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți .
- ✓ Afișajul  $I \rightarrow I$  luminează cu intensitate.
3. În domeniul de setare modificați durata de preparare sau setați pe .

### Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți anula manual semnalul sonor.

- ▶ Atingeți un simbol oarecare.
- ✓ Afișajele se sting, iar semnalul sonor se dezactivează.

### Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecți o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare activare a unui ochi de gătit, va începe cronometrarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se dezactivează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Temporizatorul automat se activează în setările de bază. → *Pagina 52*

**Recomandare:** Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → *Pagina 50*

## 9 Deconectare automată

Dacă nu modificați un timp îndelungat nicio setare a ochiului de gătit, devine activă deconectarea automată. Momentul deconectării ochiului de gătit se orientează în funcție de treapta de preparare setată (de la 1 până la 10 ore).

Încălzirea ochiului de gătit se deconectează. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ  $F \ B$  și indicatorul de căldură reziduală  $H/h$ .

## 10 Protecție la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este conectată, pot fi modificate setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere.


Întrerupătorul principal nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.


## 8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă




Puteți seta un timp de până la 99 minute, după expirarea timpului setat se emite un semnal acustic. Ceasul cu alarmă de bucătărie este independent de toate celelalte setări.

### Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie


1. Pornirea ceasului de bucătărie.  
Puteți porni ceasul de bucătărie în 2 moduri diferite.

|  |   |
|--|---|
| Atunci când este selectat ochiul de gătit. | Atingeți de două ori  în timp de 10 secunde. |
|--|---|


|  |  |
|--|--|
| Atunci când nu este selectată zona de gătit. | Atingeți  . |
|--|--|

- ✓ Se aprinde afișajul .
- 2. În următoarele 10 secunde reglați timpul dorit în zona de setări.
- ✓ Începe cronometrarea timpului.
- ✓ Când timpul a expirat, se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului apare . Afișajul  pentru ceasul de bucătărie cu alarmă se aprinde intens. Afișajul se stinge după 10 secunde.

### Afișarea timpului

- ▶ Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă cu .
- ✓ Timpul va fi afișat timp de 10 secunde.

### Corectarea timpului

1. Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă cu .
2. În domeniul de setare, setați timpul dorit.

### Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului



Puteți anula manual semnalul sonor.

- ▶ Atingeți un câmp tactil oarecare.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

### 9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Atingeți un câmp tactil oarecare.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Resetare.

### 10.1 Activarea protecției la ștergere

- ▶ Atingeți .
- ✓ Se emite un semnal sonor.
- ✓ Becul indicator  se aprinde.
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.

## 11 Afișaj pentru consumul de energie

Această funcție afișează consumul total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,08 kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.

Afișajul poate fi activat în setările de bază.

→ Pagina 52

## 12 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

### 12.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și a setărilor presetate din fabricație.

| Afișaj  | Opțiuni   |
|---------|---|
| $c \ 1$ | Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor<br>$\square$ – Deconectat <sup>1</sup><br>$ $ – Conectat<br>$\bar{2}$ – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.  |
| $c \ 2$ | Semnal sonor<br>$\square$ – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat.<br>$ $ – Numai semnalul de eroare de operare este conectat.<br>$\bar{2}$ – Numai semnalul de confirmare este activat.<br>$\bar{3}$ – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. <sup>1</sup>  |
| $c \ 3$ | Afișaj pentru consumul de energie<br>Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică.<br>$\square$ – Afișajul de consum este deconectat. <sup>1</sup><br>$ $ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V.<br>$\bar{2}$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V.<br>$\bar{3}$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V.<br>$\bar{4}$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V. |
| $c \ 5$ | Temporizatorul automat<br>$\square\square$ – Deconectat. <sup>1</sup><br>$1-99$ – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.   |
| $c \ 6$ | Durata semnalului sonor de final al temporizatorului<br>$ $ – 10 secunde. <sup>1</sup><br>$\bar{2}$ – 30 secunde.<br>$\bar{3}$ – 1 minut.   |

<sup>1</sup> Setare din fabrică

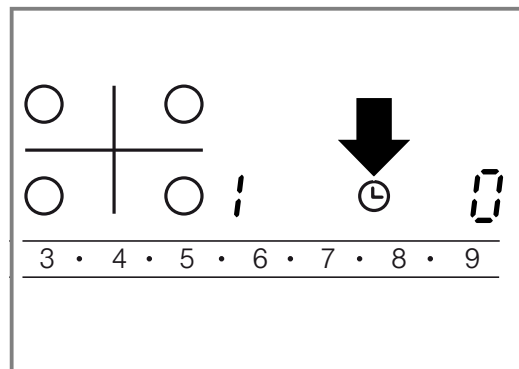
| Afișaj        | Opțiuni  |
|---------------|--|
| $c \ 7$       | Conectarea rezistențelor<br>$\square$ – Deconectat<br>$ $ – Conectat<br>$\bar{2}$ – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. <sup>1</sup>   |
| $c \ 9$       | Timpul de selectare a zonelor de gătit<br>$\square$ – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou. <sup>1</sup><br>$ $ – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări. |
| $c \ \square$ | Resetarea la setarea din fabrică<br>$\square$ – Deconectat <sup>1</sup><br>$ $ – Conectat  |

<sup>1</sup> Setare din fabrică

### 12.2 Modificarea setării de bază

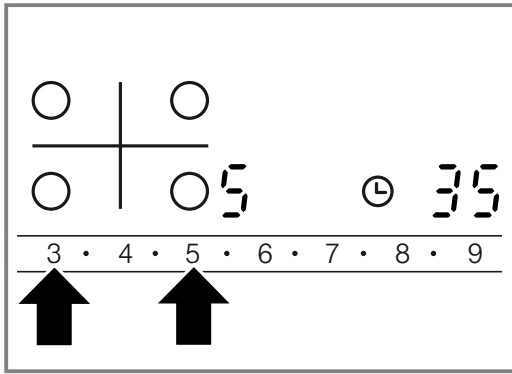
**Cerință:** Plita este deconectată.


- Conectați plita.
- În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat  $\ominus$  timp de 4 secunde.




- ✓ Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ  $c$  și  $|$ .
- ✓ Pe display-ul din dreapta luminează  $\square$ .
- 3. Atingeți în mod repetat  $\ominus$  până când pe display-ul din stânga apare afișajul dorit.

4. Setați valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Mențineți apăsat  timp de 4 secunde.

✓ Setarea este activată.

**Recomandare:** Pentru părăsirea setărilor de bază fără a le memora, deconectați plita cu . Reconectați plita și setați din nou.

## 13 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

### 13.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din magazinul online sau din comerț.

#### ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

#### Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți care zgârie
- Aparare de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

### 13.2 Curățarea plăcii vitroceramice

Curățați plita după fiecare utilizare pentru ca resturile de la gătit să nu se ardă.

**Notă:** Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 53*

**Cerință:** Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

**Recomandare:** Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

### 13.3 Curățarea ramei plitei

Curățați rama plitei după utilizare, dacă s-a murdărit sau pătat.

#### Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 53*
  - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
  2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 14 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

#### AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

→ "Serviciul clienți", *Pagina 55*

#### AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

**⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

**⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Plita se deconectează automat și nu mai poate fi acționată. Aceasta se poate reconecta accidental mai târziu.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

**14.1 Indicații pe display**

| Defecțiune   | Cauzele și remediarea defectelor  |
|--|---|
| Niciuna  | Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.<br>1. Verificați siguranța aparatului la tablou.<br>2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.   |
| Toate afișajele se aprind intermitent  | Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte.<br>▶ Ușa panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.  |
| <b>F2</b>  | Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată.<br>1. Așteptați un timp.<br>2. Atingeți un câmp tactil oarecare.<br>✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.            |
| <b>F4</b>  | În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit.<br>1. Așteptați un timp.<br>2. Atingeți un câmp tactil oarecare.<br>✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.          |
| <b>F5</b> și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor. | Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.<br>▶ Îndepărtați oala.<br>✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.  |
| <b>F5</b> și semnalul sonor  | Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată.<br>1. Îndepărtați oala.<br>2. Așteptați un timp.<br>3. Atingeți un câmp tactil oarecare.<br>✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.            |
| <b>F8</b>  | Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.   |
| <b>dE</b> și zonele de gătit nu încălzesc  | Este activat modul Demo.<br>1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric.<br>2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.  |
| Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.   | Sistemul electronic a identificat o eroare.<br>1. Opriți și apoi reporniți aparatul.<br>✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre.<br>2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare.<br>→ "Serviciul clienți", Pagina 55 |

**15 Evacuarea ca deșeu****15.1 Predarea aparatului vechi**

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- ▶ Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## 16 Serviciul clienți

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

**Notă:** Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

### 16.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

## 17 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



### 17.1 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Racordul electric trebuie efectuat numai de către un specialist autorizat. În cazul unei conectări eronate, garanția nu mai este valabilă.
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de o montare neprofesională, răspunderea îi revine montatorului.

### 17.2 Montarea dedesubt

Nu montați dedesubt aparate frigorifice, mașini de spălat vase, cuptoare fără sistem de ventilație sau mașini de spălat rufe.

- Dacă montați dedesubt un cuptor, grosimea plăcii de lucru trebuie să fie de minimum 20 mm, iar în unele cazuri, chiar mai groasă. Respectați indicațiile din manualul de montare a cuptorului.
- Aveți în vedere ca protuberanțele, cum ar fi, de exemplu, carcasa sursei de alimentare electrică sau cablul de alimentare electrică, să nu se lovească, de exemplu, de un sertar.

### 17.3 Placa intermediară

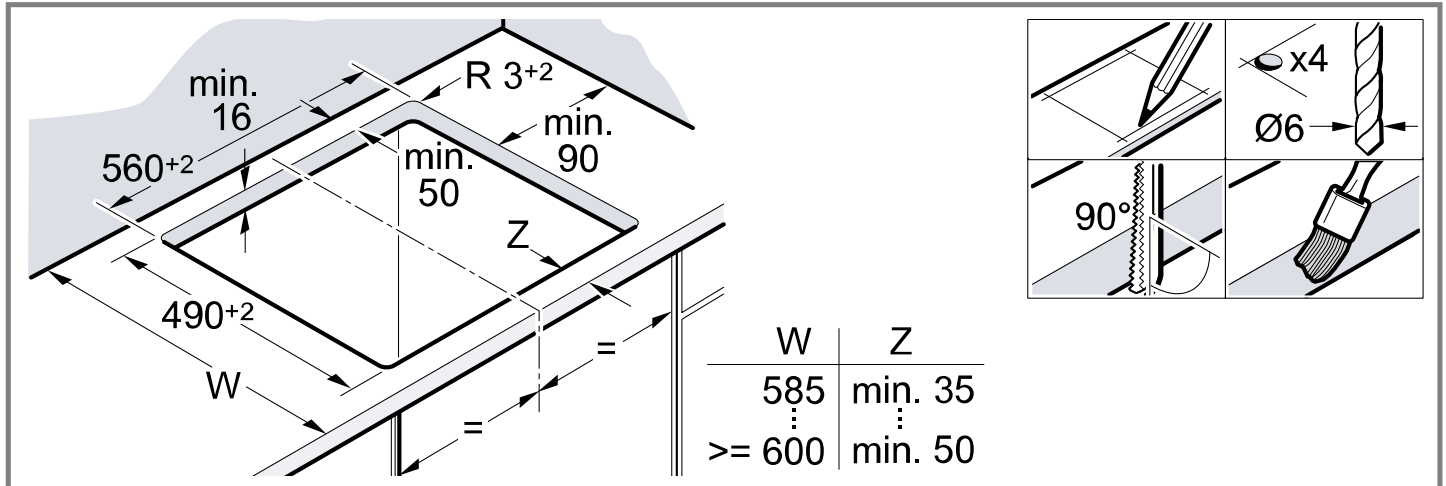
Dacă partea inferioară a plitei este accesibilă, trebuie montată o placă intermediară.

- Procurați din comerțul de specialitate o placă intermediară disponibilă ca accesoriu.
- Dacă utilizați o placă intermediară proprie, distanța minimă față de racordul electric al aparatului trebuie să fie de 10 mm.

## 17.4 Pregătirea mobilierului

Blatul de lucru trebuie să fie plan, orizontal și stabil.

- Mobilierul de încorporare, inclusiv șipca de perete, trebuie să fie rezistente la temperaturi de minimum 90 °C.
- Capitonajele nișei aflate la o distanță de până la 50 mm față de panoul posterior nu trebuie să fie inflamabile (de exemplu, trebuie să fie realizate din plăci ceramice, piatră).
- Izolați suprafețele decupate termorezistente pentru a preveni umflarea acestora din cauza umidității.



## 17.5 Racordul electric

Pentru a proteja aparatul, scoateți-l din suproturile din polistiren numai înainte de a-l introduce în locașul decupat. Nu sprijiniți niciodată aparatul pe o muchie a acestuia.

- Înainte de racordarea aparatului, verificați instalația din locuință.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I și nu trebuie utilizat decât în combinație cu un racord cu conductor de protecție.
- În instalația electrică permanentă trebuie prevăzut un separator de faze conform dispozițiilor privind instalarea.
- Dacă pe display-ul aparatului apare **U400**, înseamnă că acesta este racordat incorect. Separați aparatul de la rețea și verificați racordul.

### Racord cu cablu cu 3 fire

Asigurați-vă că este disponibilă o siguranță adecvată pentru instalația din locuință. Respectați codul de culoare al cablului de racordare la rețea.

- Galben-galben este conductorul de protecție ⊕.
- Albastru este conductorul neutru.
- Maro este faza (conductorul extern).
- Dacă este necesar, cablul poate fi înlocuit cu un cablu de racordare multifazic. La înlocuirea cablului, respectați specificațiile din următoarea secțiune.

### Racordul fără cablu premontat

Conectați plita doar conform schemei de conectare.

- Dacă este necesar, montați punțile din cupru livrate împreună cu aparatul.
- Cablul de conectare la rețea trebuie să fie de tipul H05 VV-F sau superior.
- Secțiunea cablului trebuie stabilită conform sarcinii de alimentare electrică. Nu este permisă o secțiune < 1,5 mm<sup>2</sup>.

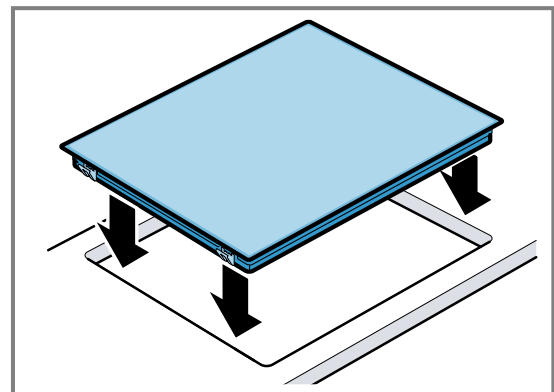
### Racordarea cu un cablu de alimentare electrică cu 5 fire premontat

Cablul de alimentare electrică poate fi înlocuit numai de personal de service calificat și instruit corespunzător.

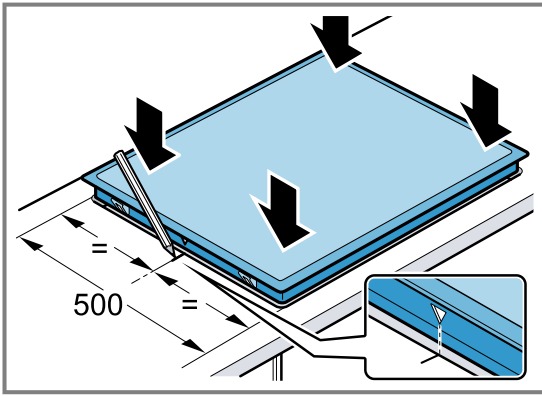
## 17.6 Introducerea plitei

Nu blocați cablul de racordare și nu îl treceți peste margini ascuțite.

- Dacă cuptorul este încorporat, treceți cablul peste colțurile din spate ale cuptorului spre priza de conectare.



- Plita poate fi montată într-un decupaj existent cu adâncimea de 500 mm.



### 17.7 Demontarea plitei

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți plita împingând-o de jos în sus.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001897419** (031011)

pl, ru, hu, ro